

หอมอร่อยถูกปาก... รสชาติถูกใจ

ปูทอง





ต้นตำรับความอร่อยจาก เยาวราช
(มานานกว่า 40 ปี)
ผลิตจากเนื้อปู และเนื้อกุ้งแท้
มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย ไม่คาว
ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย มาตราฐาน GMP
ได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP โดย AJA
รางวัลโอทอป 4 ดาว ปี 2547,2549,2551,2553
เชลล์ชวนชิม ปี 2552

ORIGINAL TASTE FROM CHINA TOWN
(MORE THAN 40 YEARS)
(MADE FROM CRAB MEAT AND SHRIMP MEAT)
(FRAGRANCE, DELICIOUS, NO STENCH)
(CERTIFICATE OF GMP BY FOOD AND DRUG ADMINISTRATION)
(CERTIFICATE OF GMP AND HACCP BY AJA)
(OTOP AWARD 4 STAR IN 2004,2006,2008,2010)
(SHELL SAVORILY YEAR 2009)

CERTIFICATE (ประกาศนียบัตร)























สนใจสินค้าติดต่อ (MORE INFORMATION)
บจก. ปูทอง สแตนดาร์ด ฟู้ด
35/354 หมู่2 ต.บางน้ำจืด อ.เมือง สมุทรสาคร 74000

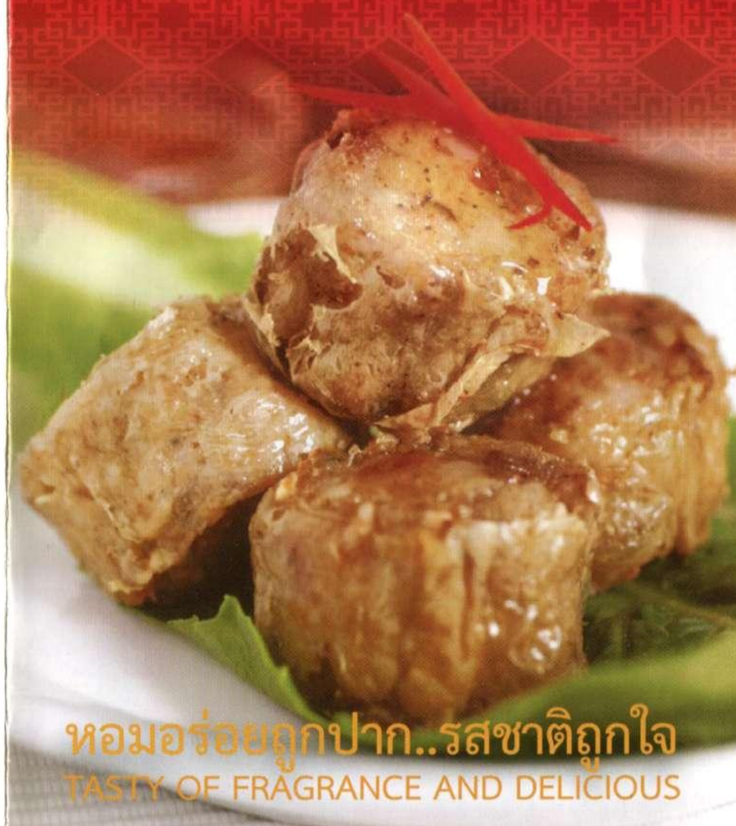
Puothong Standard Food co.,ltd.
35/354 Moo 2 Bangnumjude Sub-district Muang
Samutsakhon Thailand 74000
Tel : (+66) 34-494-149, (+66) 34-494-170
(+66) 86-321-2049, (+66) 81-995-1971
Fax : (+66) 34-494-148
www .puothong.com
email : puothongsf@gmail.com

นึกถึง...หอยจ๊อ คิดถึง...ปูทอง

THINK OF HOIJO CONSIDERING PUOTHONG

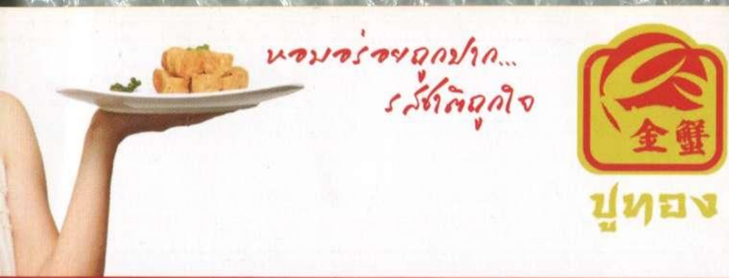


ปูทอง



หอมอร่อยถูกปาก..รสชาติถูกใจ

TASTY OF FRAGRANCE AND DELICIOUS











หอยจ้อ

หอยจ้อ มาจากภาษาจีน แต้จิ๋ว
หอย แปลว่า ปู,จ้อ แปลว่า เป็นลูกหรือเม็ด
กรรมวิธี : เนื้อปูคลุกกับส่วนผสมอื่นและเครื่องปรุงรสห่อด้วยแผ่นฟองเต้าหู้แล้วผูกหรือกดแม่พิมพ์ ให้เป็นปล้องนำไปนึ่งให้สุก

HOIJO IS CRAB MEAT ROLLED CAKE
PROCESS : CRAB MEAT MIXED MEAT AND INGREDIANT, ROLLED WITH TOFU SHEET LIKE A BAR, BALE OR BLOCK IN SECTION AND STEAM COOKED PRODUCTS



แฮกึ๊น

แฮกึ๊น มาจากภาษาจีน แต้จิ๋ว
แฮ แปลว่า กุ้ง, กึ๊น แปลว่า เป็นแท่งหรือท่อน
กรรมวิธี : เนื้อกุ้งสับคลุกกับส่วนผสมอื่นๆและเครื่องปรุงรสห่อด้วยแผ่นฟองเต้าหู้ม้วนให้เป็นแท่ง นำไปนึ่งให้สุก

HAEGERN IS SHRIMP MEAT ROLLED CAKE
PROCESS : SHRIMP MEAT CHOP MIXED MEAT AND INGREDIANT, ROLLED WITH TOFU SHEET LIKE A BAR, STEAM COOKED PRODUCTS



ประวัติความเป็นมา หอยจ้อ ตราปูทอง

หอยจ้อ และ แฮกึ๊น ตรา "ปูทอง" เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เติบโตจากธุรกิจครอบครัวเมื่อปี 2514 (40ปี) โดยผู้บุกเบิกธุรกิจนี้ คือ "คุณแม่ลี่เอ็ง" ซึ่งต้องการทำธุรกิจขายอาหารในตลาดสดย่านเยาวราช และท่านได้เลือกผลิตหอยจ้อและแฮกึ๊น เพราะท่านเห็นว่าเป็นอาหารที่ทานเป็นกับข้าว , เป็นออเดริฟ งานเลี้ยงโต๊ะจีน ใช้เป็นอาหารเซ่นไหว้ในงานตรุษจีน สารทจีน และเทศกาลประเพณีต่างๆของคนไทยเชื้อสายจีน จนเป็นที่รู้จักและยอมรับ ซึ่งลูกค้ารู้จักในชื่อ "เจ้เอ็ง เยาวราช" โดยมียี่ปั๊ว,ตัวแทนจำหน่าย,ร้านอาหาร,ภัตตาคาร และโรงแรมเป็นลูกค้าประจำ แนะนำปากต่อปากกันเรื่อยมา เราต้องการสร้างชื่อและตราสินค้าให้ลูกค้าจดจำได้ดี จึงตั้งชื่อ"ปูทอง"และสัญลักษณ์รูป"ปูชูก้าม" เป็นเครื่องหมายการค้า

ณ.ปัจจุบันวันนี้ เราได้พัฒนากระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GMPและHACCP โดยได้รับการรับรองจาก กระทรวงสาธารณสุขในปี 2552, มูดี้อินเตอร์เนชั่นแนล 2552 ถึง 2553, และ AJA ในปี 2554เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัย โดยรักษาจุดเด่นด้านรสชาติและคุณภาพของหอยจ้อและแฮกึ๊น ปูทองไว้ไม่เปลี่ยนแปลง